



มะพร้าว

นพรัตน์ บำรุงรักษ์

ในบริเวณที่มีฝนชุก อากาศอบอุ่นหรือค่อนข้างร้อน ต้องการแสงแดดมาก โดยเฉพาะในภาคใต้มีความเหมาะสมในการปลูกมะพร้าวมาก

มะพร้าวเป็นพืชสำคัญของประเทศไทย โดยเฉพาะในภาคใต้ปลูกกันมากและทุกจังหวัดของภาคใต้มีส่วนมะพร้าวกว่า ๒ ล้านไร่ และเป็นพันธุ์ต้นสูงเสียมาก สำหรับมะพร้าวต้นเตี้ยได้แก่ มะพร้าวน้ำหอม มะพร้าวนกคุ้ม หมูสีเขียว หมูสีเหลือง และมะพร้าวไฟ เป็นต้น นิยมปลูกเพื่อขายผลอ่อนเป็นน้ำมะพร้าวและทำขนม ในขณะที่พันธุ์ต้นสูง เช่น มะพร้าวกะโหลกมะพร้าวใหญ่ ใช้น้ำผลแก่ประกอบอาหารและใช้ในการอุตสาหกรรม โดยทั่วไปมะพร้าวจะขึ้นได้ดีในบริเวณที่มีฝนชุก อากาศอบอุ่นหรือค่อนข้างร้อน ต้องการแสงแดดมาก โดยเฉพาะในภาคใต้มีความเหมาะสมในการปลูกมะพร้าวมาก

มะพร้าวมีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Cocos nucifera* Linn อยู่ในวงศ์ *Palmae* มะพร้าวให้ประโยชน์ได้แทบทุกส่วนจนได้ชื่อว่าเป็นต้นไม้ประจำชีวิต (The tree of life) แผลงถิ่นกำเนิดของมะพร้าวนั้นกระจายอยู่ตามเกาะและฝั่งทะเลในเขตร้อน เช่น ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย ไทย มาเลเซีย อินเดีย ศรีลังกา และหมู่เกาะต่าง ๆ ในมหาสมุทรแปซิฟิก

เพราะเชื่อว่าการที่ผลมะพร้าวลอยน้ำได้ไกล ๆ และเป็นเวลานานทำให้มันสามารถแพร่กระจายได้ดีในบริเวณชายฝั่งทะเล

สภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

มะพร้าวปลูกได้ในดินแทบทุกชนิด ทนทานต่อสภาพดินเค็ม ต้องการความชื้นสูง จึงมักพบบริเวณชายฝั่งทะเล มีการระบายน้ำของดิน และมีการระบายอากาศดี โดยเฉพาะอย่างยิ่งควรมีน้ำในดินเพียงพอตลอดปี ด้วยเหตุนี้บริเวณเกาะจึงมีมะพร้าวเจริญงอกงาม เพราะน้ำจากภูเขาบนเกาะไหลซึมลงทะเลอยู่เกือบตลอดปี ทำให้มะพร้าวออกทรงบริเวณชายฝั่ง ขณะเดียวกันน้ำซึมเหล่านี้ก็พัดพาเอาแร่ธาตุมาด้วย มะพร้าวมักเจริญเติบโตได้ดีบริเวณเส้นรุ้ง ๒๐ องศาเหนือ-ใต้ และความสูงของพื้นที่น้อยกว่า ๓๐๐ เมตร จากระดับน้ำทะเล อุณหภูมิที่พอเหมาะสำหรับมะพร้าว คือ ๒๗-๓๒ องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนควรอยู่ในช่วง ๑,๒๗๐-๒,๕๕๐ มม.ต่อปี ความแห้งแล้งระยะยาวมีผลร้ายต่อมะพร้าว โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลที่ออกมาหลังจากนั้น 2½ ปี มะพร้าวต้องการแดดจัดและเจริญได้ดีในบริเวณที่มีร่มเงากำบัง ทน

ต่อสภาพดินที่มีความเป็นกรดต่างในช่วง pH ๕.๐-๘.๐ และต้องมีธาตุโปแตสเซียมเพียงพอ

ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

มะพร้าวเป็นพืชใบเลี้ยงเดี่ยว อายุอาจยืนยาว ๘๐-๑๐๐ ปี และมีทั้งดอกตัวผู้และดอกตัวเมียในต้นเดียว หรือช่อดอกเดียวกัน บางครั้งพบว่าในช่อดอกหนึ่ง ๆ มีเฉพาะดอกตัวผู้หรือดอกตัวเมียอย่างเดียว มะพร้าวที่เริ่มให้ช่อดอกเป็นครั้งแรกหรือมะพร้าวที่ถูกป่าดช่อดอกทำน้ำตาลเป็นเวลานานมักจะมีความเฉพาะดอกตัวผู้ ช่อดอกมะพร้าวเรียกว่า จัน มีกาบหุ้มอยู่ ๒ อัน แต่ต่อมา กาบจะแตกออก การแตกของกาบเป็นไปอย่างช้า ๆ ประมาณ ๑-๓ วัน การบานของดอกอาจเกิดขึ้นทันทีที่ กาบหุ้มแตกออกหรือบางครั้งจะเริ่มบานเมื่อก้านช่อดอกแผ่กระจายเต็มที่ ในจันหนึ่งจะมีดอกตัวผู้ ๒๐๐-๓๐๐ ดอก อาจเกิดเดี่ยว ๆ หรือเกิดเป็นกลุ่ม เมื่อบานแล้วจะไม่หุบจนดอกร่วง สำหรับดอกตัวเมียมียาวใหญ่อยู่บริเวณโคนของก้านดอก หรือหางหนู (rachis) ประกอบด้วยกลีบดอก ๖ กลีบ แข็งเรียงอัดกันแน่น เรียงเป็น ๒ วง และจะติดที่ขั้วผลของมะพร้าวจนผลแก่



ผลของมะพร้าวใช้เวลาพัฒนา จากดอกเป็นผลแก่ ๑ ปี และมี ๓ ชั้น คือ ชั้นนอกสุด (exocarp) ประกอบด้วยเส้นใยที่เหนียว และแข็ง เมื่อผลแก่จะมีสีเขียวเหลืองหรือน้ำตาล ชั้นกลางผล (mesocarp) อาจเรียกว่า husk เมื่อผลอ่อนมีลักษณะอ่อนนุ่ม บางพันธุ์รับประทานได้ เรียกว่ามะพร้าวหวาน เมื่อผลแก่จะกลายเป็นเส้นใย คนได้เรียกว่า “พดพร้าว” มีความหนามาก ชั้นในสุด (endocarp) หรือ shell เมื่อผลแก่เรียกว่า กะลา ด้านนอกของกะลาจะเป็นสันนูนขึ้นมา ๓ สัน สลับกับสันนูนของผล ที่ขั้วของกะลามีตา ๓ ตา ปรากฏอยู่ ซึ่งโดยทั่วไปจะมีตาแข็ง ๒ ตา และตานิ่ม ๑ ตา ตานิ่มนี้จะเป็นตาใหญ่ที่สุด เมื่อมะพร้าวออกต้นอ่อนจะแทงทะลุผ่านตานิ่มออกมา (วาสนา, ๒๕๒๗) การผ่ามะพร้าวเพื่อขูดจะวางให้ด้านหลังของผล (ด้านตรงข้ามกับตานิ่ม) บนฝ่ามือแล้วใช้สันมีดตีด้านนี้แรง ๆ ผลมะพร้าวก็แตกตามขวางเป็น ๒ ซีก

ส่วนที่เป็นเมล็ดมะพร้าว คือ ชั้นที่อยู่ถัดจากกะลาเข้าไป มีเปลือกเมล็ดสีดำ หรือน้ำตาลติดกะลา มีชั้นเนื้อมะพร้าว (endosperm) น้ำมะพร้าว (liquid endosperm) และส่วนที่เป็นต้นอ่อน (embryo) ซึ่งมีลักษณะคล้ายหัวเข็มหมุดฝังอยู่ในเนื้อมะพร้าวใต้ตานิ่ม ส่วนที่เป็นต้นอ่อนนี้ เวลางอกจะแทงยอดและรากออกมาผ่านตานิ่ม ส่วนใบเลี้ยง (cotyledon) ที่อยู่ด้านในกะลาจะพองออกเต็มโพรงของผล ชาวใต้เรียกว่า “พวมพร้าว” หรือจาว จะทำหน้าที่ตั้งอาหารจากน้ำมะพร้าว และตั้ง

เนื้อมะพร้าวไปเลี้ยงต้นอ่อนขณะที่ใบยังไม่สังเคราะห์แสงจนหมด น้ำมะพร้าวมีน้ำตาลกลูโคส ๕-๖% และมีน้ำตาลซูโครสเล็กน้อย เมื่อผลแก่กลูโคสจะลดลง แต่มีซูโครสเพิ่มขึ้น นอกจากนี้ยังมีสารอื่นที่เซลล์ของเนื้อมะพร้าวขับถ่ายออกมา รวมทั้งแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ ทำให้น้ำมะพร้าวมีรสหวานออกเปรี้ยว และเป็นฟองเล็กน้อย น้ำมะพร้าวจะถูกจาวดูดหมดภายใน ๕ เดือน หลังจากเก็บเกี่ยว

มะพร้าวจะมีรากที่มีชีวิต ๒,๐๐๐-๓,๐๐๐ ราก เจริญเติบโตในระยะ ๑.๕ เมตร จากผิวดิน อาจแตกรากแขนงยาวถึง ๒๐ เมตร และอาจมีอายุยืนถึง ๕๐ ปี ไม่มีรากขนอ่อน บริเวณดูดน้ำ และเกลือแร่อยู่บริเวณปลายราก รากมะพร้าวมีการสร้างใหม่ออกมาเรื่อย ๆ แต่ไม่เจริญในชั้นที่มีระดับน้ำอ้อมตัว ลำต้นของมะพร้าวไม่มีเยื่อเจริญด้านข้าง แต่เจริญทางยอดเพราะมีเยื่อเจริญอยู่ที่ปลายเรียกว่ายอดมะพร้าวใช้เป็นอาหารได้ดี การคำนวณอายุอาจนับจำนวนรอยใบที่ติดอยู่ที่ลำต้น แต่ต้องทราบจำนวนว่าใน ๑ ปี สร้างใบได้จำนวนเท่าใด เช่น ๑๓ ใบต่อปี บริเวณโคนต้นเมื่อยังเล็กจะมีขนาดใหญ่ แต่ต่อมาจะเน่าเปื่อยเหลือขนาดเท่าส่วนอื่น

ของลำต้น ถ้าปีใดแล้งจัดเยื่อเจริญปลายยอดจะเจริญไม่ดี ทำให้ต้นมักคอดกั้วหรือเล็กกว่าส่วนอื่น นอกจากนั้น ลำต้นอาจเบนเข้าหาแสง ถ้าอยู่บริเวณขอบ หรืออาจลู่ตามทิศทางลม มีคนคำนวณพบว่าใน ๗ ปี จะมีใบร่วงประมาณ ๓๒-๓๔ ใบ จึงทำให้คำนวณอายุจากรอยใบได้ บางครั้งอาจพบมะพร้าวหลายยอดซึ่งเกิดจากแมลงหรือฟ้าผ่าก็ได้พบบริเวณจังหวัดภูเก็ต

ในช่วงหนึ่ง ๆ มะพร้าวมีใบประมาณ ๒๕-๓๕ ใบ จะติดอยู่บนต้น ๒^๑/_๒ - ๓ ปีก่อนร่วง เนื่องจากในลำต้นมะพร้าวมีมัดท่อน้ำท่ออาหาร (vascular bundles) จำนวนจำกัด จึงทำให้ในช่วงหนึ่ง ๆ สามารถสร้างใบได้เพียงจำนวนจำกัด ฉะนั้น พอเกิดใบใหม่ ใบเก่าจะร่วง ใบมะพร้าวเรียงเป็นวง ที่ยอดแบบเป็นเกลียวตามเข็มนาฬิกา แต่ละใบมีความยาว ๔.๕-๖ เมตร น้ำหนักใบละ ๑๐-๑๕ กก. มีใบย่อยประมาณ ๒๐๐-๒๕๐ ใบ

การพัฒนาของเนื้อมะพร้าวในผล (Williams, 1975)

ความรู้เรื่องนี้ใช้ประโยชน์ในการเก็บเกี่ยว การพัฒนาของผลมะพร้าวเป็นดังนี้

อายุของผล (เดือน)	เนื้อมะพร้าวที่เกิด (%)
8	32
9	56
10	78
11	94
12	100

สารประกอบของมะพร้าว (Purseglove, 1985)

สาร	เนื้อมะพร้าว (%)	น้ำมะพร้าว (%)
น้ำ	๓๖.๓	๙๕.๔
โปรตีน	๔.๕	๐.๑
ไขมัน	๔๑.๖	๐.๑
คาร์โบไฮเดรต	๑๓.๐	๔.๐
กาก-ใย	๓.๖	-
เกลือแร่	๑.๐	๐.๔

๖๖

บางพันธุ์น้ำมีรสหวานหอม อาจเรียกว่า มะพร้าวหมูสี มะพร้าว เหล่านี้อาจมีชื่อ เรียกแตกต่างกันไป ได้แก่ มะพร้าวหนักนุ่ม มะพร้าวหมูสีเขียว มะพร้าวหมูสีเหลืองหรือนาฬิกา มะพร้าวเตี้ย มะพร้าวน้ำหอม และมะพร้าวไฟ เป็นต้น

๖๖

มีคนคำนวณพบว่าใน ๑ ปี จะมีใบร่วงประมาณ ๑๒-๑๔ ใบ จึงทำให้คำนวณอายุจากรอยใบได้ บางครั้งอาจพบมะพร้าวหลายยอด ซึ่งเกิดจากแมลงหรือฟ้าผ่าก็ได้พบบริเวณจังหวัดภูเก็ต

การจำแนกชนิดของมะพร้าว

ความแตกต่างของพันธุ์มะพร้าว มักดูจากลักษณะผล เช่น ดูสี ดูขนาด กลิ่นเนื้อ น้ำมัน ในทางพืชศาสตร์แบ่งออกเป็น ๕ พันธุ์ (โอวาท, ๒๕๒๗) คือ

๑. Spicicata คือ มะพร้าว

เป็นมะพร้าวที่มีช่อดอกแบบ spike คือ ไม่มีหางหนู หรือก้านผล พบมากในภาคใต้ ทะเลชายฝั่ง มีผลประมาณ ๑๐ ผล สีของผลเขียวปนน้ำตาล ผลหนักประมาณ ๑,๔๐๐ กรัม ซึ่งให้เนื้อมะพร้าวแห้งประมาณ ๑๕๐-๒๐๐ กรัม

๒. Androgena คือ มะพร้าวตัวผู้ ดอกมีขนาดใหญ่กว่าดอกตัวเมียของมะพร้าวธรรมดามาก เป็นมะพร้าวต้นสูง

๓. Javanica เป็นมะพร้าวกลายพันธุ์ชนิดหนึ่ง พบในบางเกาะของประเทศอินโดนีเซีย

๔. Nana คือ มะพร้าวพันธุ์เตี้ย มีลำต้นเล็ก ใบสั้น เมื่อเจริญเติบโตเต็มที่สูงประมาณ ๑๒ เมตร เส้นรอบวงของลำต้นประมาณ ๕๕ ซม. ใบยาวประมาณ ๔.๕ เมตร ออกดอกในปีที่ ๓-๔ หลังปลูก มีอายุตกผลไม่เกิน ๔๐ ปี มะพร้าวพวกนี้มีผลขนาดเล็ก เนื้อบาง เนื้อมะพร้าวคุณภาพไม่ดี เพราะเปื่อยยุ่ย และเชือราขึ้นง่าย ส่วน

มากนิยมปลูกเป็นไม้ประดับ หรือปลูกสำหรับรับประทานผลอ่อน บางพันธุ์น้ำมีรสหวานหอม อาจเรียกว่า มะพร้าวหมูสี มะพร้าวเหล่านี้อาจมีชื่อเรียกแตกต่างกันไป ได้แก่ มะพร้าวหนักนุ่ม มะพร้าวหมูสีเขียว มะพร้าวหมูสีเหลืองหรือนาฬิกา มะพร้าวเตี้ย มะพร้าวน้ำหอม และมะพร้าวไฟ เป็นต้น

๕. Typica คือ มะพร้าวต้นสูง ปลูกกันมากเพราะต้องการเนื้อมะพร้าวแห้งส่งโรงงานอุตสาหกรรม ต้นมีความสูง ๑๘-๒๐ เมตร ส่วนใหญ่เป็นมะพร้าวผสมข้ามอายุตกผลประมาณ ๖-๘ ปี มีชื่อเรียกแตกต่างกันหลายอย่าง เช่น กะโหลก มะพร้าวใหญ่ มะพร้าวกลาง มะพร้าวปากจก มะพร้าวเปลือกลหวน มะพร้าวทะเลทราย มะพร้าวหัวลิง มะพร้าวช่อ และมะพร้าวก้นจุก เป็นต้น

๖. Aurantiaca เป็นมะพร้าวพันธุ์เตี้ย ตกลงผลในปีที่ ๖-๘ มีมากในประเทศศรีลังกา

พันธุ์มะพร้าวที่ทางราชการไทยส่งเสริมในปัจจุบัน คือ มะพร้าวลูกผสม พันธุ์สวี ๑ หรือ มะพร้าว Mawa เป็นลูกผสมระหว่างพันธุ์ต้นเดี่ยวมลายูดี เหลือง กับพันธุ์อัฟริกันต้นสูง

มะพร้าวกะทิซึ่งมีเนื้อหนา ยุ่ม อร่อย ได้มีการประมาณกันว่าในจำนวน มะพร้าว ๕๐ ต้น ในสวนมะพร้าวกะทิเกิดขึ้นได้ จำนวน ๓ ลูก สาเหตุการเกิดมะพร้าวกะทิ เชื่อว่าเกิดจากพันธุกรรม คือ มาจากอิทธิพลของยีนด้วย



พันธุ์มะพร้าวที่ทางราชการไทยส่งเสริมในปัจจุบัน คือ มะพร้าวลูกผสม พันธุ์ สวี ๑ หรือมะพร้าว Mawa เป็นลูกผสมระหว่างพันธุ์ต้นเดี่ยวมลายูดีเหลืองกับพันธุ์อัฟริกันต้นสูง เริ่มออกดอกเมื่ออายุ ๔ ปี มีผลดกเมื่ออายุ ๑๑-๑๒ ปี ผลเฉลี่ยต่อต้นต่อปี จำนวน ๑๒๐ ผล มีจำนวนจั่นเฉลี่ย ๑๓ จั่นต่อต้นต่อปี และ ๑๑ ผลต่อจั่น มีน้ำหนักเนื้อมะพร้าวสด ๔๐๕ กรัมต่อผล น้ำหนักเนื้อมะพร้าวแห้ง ๒๒๖ กรัมต่อผล

มีมะพร้าวอีกชนิดหนึ่งที่น่าสนใจ คือ มะพร้าวกะทิ ซึ่งมีเนื้อหนา ยุ่ม อร่อย ได้มีการประมาณกันว่าในจำนวน มะพร้าว ๕๐ ต้นในสวนจะมีมะพร้าวกะทิเกิดขึ้นได้ จำนวน ๓ ลูก ซึ่งโดยธรรมชาติ มะพร้าวกะทิจะไม่สามารถเพาะเป็นต้นได้ จึงต้องนำต้นอ่อน (embryo) มาเพาะเลี้ยงเหมือนเพาะกล้วยไม้ สาเหตุการเกิดมะพร้าวกะทิ เชื่อว่าเกิดจากพันธุกรรม คือมาจากอิทธิพลของยีนเดี่ยว (homozygous recessive) แต่ถ้าผสมกับมะพร้าวอื่นอาจกลายพันธุ์ได้ ต้นอ่อนเมื่อนำจากแหล่งเพาะปลูกลงดิน มักมีโอกาสรอดเพียง ๑๐% มีผู้สังเกตพบว่ามะพร้าวกะทิเกิดในแนวตะวันออก-ตกของต้น สาเหตุอาจมาจาก มีผึ้งช่วยผสมพันธุ์

มะพร้าวกะทิขนาดใหญ่ และกลาง ส่วนใหญ่มีรูปทรงเป็นแบบมะพร้าวพันธุ์กะโหลก คือ ด้านที่ติดกับขั้วมีขนาดเล็ก และด้านล่างของผลมีขนาดใหญ่ ทรงผลแบน

คำแนะนำสำหรับผู้ที่จะซื้อ
มะพร้าวกะทิไว้บริโภค คือ
ควรเลือกซื้อมะพร้าวกะทิ
ในระยะน้ำใส ที่เขย่าดังซึ่ง
เก็บรักษาไว้ได้นานกว่า
และมีโอกาสเสียน้อย . .

มะพร้าวกะทิขนาดใหญ่ และกลาง
ส่วนใหญ่มีรูปทรงเป็นแบบมะพร้าวพันธุ์
กะโหลก คือ ด้านที่ติดกับขั้วมีขนาด
เล็ก และด้านล่างของผลมีขนาดใหญ่
ทรงผลแบน คือ มีส่วนกว้างมากกว่า
ส่วนยาวเล็กน้อย สำหรับมะพร้าวกะทิ
ขนาดกลางอาจพบผลทรงยาวทวย
คล้ายรูปไข่บ้าง แต่พบน้อยกว่าผลทรง
กะโหลกแบน ซึ่งในกรณีมะพร้าวกลาง
ผลทรงยาวรูปไข่จะมีปริมาณเนื้อ
มากกว่ามะพร้าวกะทิขนาดกลางที่ทรง
แบน บางครั้งพบมะพร้าวกะทิทรง
ยาว ขนาดกลางที่มีเนื้อมากเท่ากับ
มะพร้าวกะทิขนาดใหญ่

สำหรับเนื้อมะพร้าวกะทิจาก
การผ่ามะพร้าวกะทิ จำนวน ๒,๕๐๐
ผล ทั้งผลขนาดใหญ่ ขนาดกลาง และ
ขนาดเล็ก ได้พบลักษณะมะพร้าวกะทิ
น้ำใสที่ได้จากแหล่งดินที่อุดมสมบูรณ์
ผลจะมีเนื้อหนากว่ามะพร้าวกะทิน้ำใส
ที่ได้จากแหล่งดินไม่อุดมสมบูรณ์
สำหรับมะพร้าวกะทิขาวเหนียวหรือเนื้อ
ฟู คือมะพร้าวกะทิที่เก็บตอนแก่ และ
ค้างอยู่บนต้นนาน หรือเก็บรักษานาน
ก่อนผ่า หากเก็บไว้นานเกินไป เนื้อจะ
เหลวและ จะมีกลิ่นหืนหรือเน่าเสีย
ฉะนั้นในทางปฏิบัติควรขนส่ง ขาย หรือบริโภค
มะพร้าวกะทิให้หมดเร็วที่สุด คำ

แนะนำสำหรับผู้ที่จะซื้อมะพร้าวกะทิไว้
บริโภคคือควรเลือกซื้อมะพร้าวกะทิในระยะ
น้ำใสที่เขย่าดัง ซึ่งเก็บรักษาไว้ได้
นานกว่า และมีโอกาสเสียน้อย (ณรงค์,
๒๕๓๐)

สถิติที่น่าสนใจ เกี่ยวกับการเก็บ
ผลและปอกผลมะพร้าว ที่อำเภอหนอง
จังหวัดนครศรีธรรมราช คนที่
มีความชำนาญมาก (บังเอิญเป็นคนมือ
ด้วน) สามารถสอยมะพร้าวได้วันละ
๓,๕๐๐ ลูก ในขณะที่ลึงเก็บได้วันละ
ประมาณ ๕๐๐ ลูก และในการปอก
มะพร้าวนั้นใช้เวลาปอก ๔๕ วินาทีต่อ
ผล หรือปอกได้วันละ ๑,๕๐๐ ลูก โดย
ใช้เหล็กแหลมปักในดิน ในภาคใต้ปลูก
มะพร้าวมากในจังหวัดชุมพร สุราษฎร์
ธานี และนครศรีธรรมราช

ประโยชน์ของมะพร้าว

เนื่องจากมะพร้าวเป็นผลไม้ที่มี
มาพร้อมกับชีวิตคนไทย และคู่กับวัฒนธรรม
ไทยจึงทำให้เป็นที่รู้จัก และนำมา
ใช้ประโยชน์อย่างกว้างขวางในประเทศ
อินเดีย เรียกว่า "กาลปพฤกษ์" เพราะ
ทุกส่วนของมะพร้าวใช้ทำประโยชน์ได้
ทั้งสิ้น เช่น ใช้ในครอบครัวเป็นอาหาร
ใช้ประกอบการอุตสาหกรรม ทำเครื่อง
สำอาง ซึ่งจะแยกเป็นหัวข้อได้ดังนี้
(ชาติ, ๒๕๒๓)

๑. เนื้อมะพร้าว ใช้เป็นอาหาร
ทั้งอ่อน และแก่ ทั้งแกง ต้ม ผัด และทำ
ของหวานชนิดต่าง ๆ

๒. น้ำมะพร้าว

๒.๑ น้ำมะพร้าวอ่อน เป็น
เครื่องดื่ม ยิ่งมะพร้าวน้ำหอมมีรสอร่อย
ใช้เป็นเครื่องดื่มสด ๆ หรือยิ่งเผา หรือ

ต้มให้สุกแล้วยิ่งหอมหวาน นำบริโภค
ยิ่งขึ้น จากการวิเคราะห์พบว่าน้ำ
มะพร้าวอ่อนสดมีฮอร์โมนกระตุ้นเซลล์ใน
ร่างกายให้แข็งแรง มีสารพวกน้ำตาล
วิตามินซี และวิตามินบีคอมเพล็กซ์พวก
นิโคตินิกแอซิด, แพนโทเทนนิค แอซิด,
ไมโอติน, โรโมลฟลาวิน, และโพลีค แอซิด
นอกจากนี้คนไทยในชนบทยังเชื่อ
ว่า น้ำมะพร้าวอ่อนเป็นของศักดิ์สิทธิ์
อาจช่วยให้ผู้ถึงแก่ความตายแล้วไปเกิด
ในที่บริสุทธิ์ มีความสุขจึงใช้น้ำมะพร้าว
ล้างหน้าศพก่อนจะทำการฌาปนกิจ

๒.๒ น้ำมะพร้าวห้าวใช้ทำน้ำ
ส้มได้ดี มะพร้าวห้าวผลใหญ่ จำนวน
๑,๐๐๐ ผล จะได้น้ำมะพร้าว ๑๓๐
ลิตร ถ้าไม่นำมาทำน้ำส้ม ก็นำมาให้
เป็นปุ๋ยโดยใช้รดบนกองปุ๋ยหมัก จะใช้
ปุ๋ยปอแตก ๒๐๐ กรัมต่อน้ำมะพร้าว
ห้าว ๑,๐๐๐ ผล หรือจะใช้เป็นน้ำให้
อาหารสัตว์ เช่น วัว ควายก็ได้เป็นอย่างดี
ได้มีการวิเคราะห์พบว่าน้ำมะพร้าว
ห้าว ๑๐๐ ซีซี. มีพวกน้ำตาล ๒.๐๘
กรัม เถ้าถ่าน ๐.๖๒ กรัม สารอินทรีย์
แข็ง ๒.๐๑ กรัม

๓. น้ำตาลสด ที่ได้จากจั่น
มะพร้าว ใช้เป็นเครื่องดื่มได้เป็นอย่างดี ได้
วิเคราะห์แล้วพบว่าน้ำตาลสด ๑๐๐ ซีซี
มีสารแข็งเจือปน ๑๕.๒-๑๙.๗ กรัม,
น้ำตาลซูโครส ๑๒.๓-๑๗.๔ กรัม เถ้า
๐.๑๑-๐.๔๑ กรัม และโปรตีน ๐.๒๓-
๐.๓๒ กรัม น้ำตาลสดถ้าทิ้งไว้จะมีรส
เปรี้ยว กลายเป็นน้ำตาลเมา ได้วิเคราะห์
แล้วมีแอลกอฮอล์ประมาณ ๔.๒ เปอร์เซ็นต์
ถ้าทิ้งไว้ต่อไปจะเปรี้ยวจัดกลายเป็น
น้ำส้มสายชู ใช้ในการปรุงอาหาร
และใช้ดองหมักพวกผักตองต่าง ๆ ได้
เป็นอย่างดี เคี้ยวน้ำตาลสด ๗ ปีบ จะ

ได้น้ำตาล ๑ ปีบ

๔. น้ำมันมะพร้าว ใช้เป็นเชื้อเพลิงและเป็นประโยชน์ทางอุตสาหกรรมโดยผสมกับวัตถุเคมีอย่างอื่น ทำน้ำมันเชื้อเพลิงเดินเครื่องยนต์ ทำน้ำมันหล่อลื่น ทำสบู่ เนยเทียม เครื่องสำอาง ผงซักฟอก ใช้ประกอบทางเวชภัณฑ์ และปรุงอาหาร

๕. ใบมะพร้าว ใช้ทำเชือก ยัดที่นอน ทำเบาะพองน้ำ ทำประมงขัดดูทำความสะอาด

๖. กะลามะพร้าว ใช้ทำภาชนะต่าง ๆ เช่น ขอลูก กระจุก กระจวย ข้อน กระจ่า เข็มกลัด ลูกแซ็ก แกะเป็นรูปต่าง ๆ ประดับบ้าน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ถ้าเผาถ่านจะมีคุณสมบัติดูดแก๊สพิษได้ดี ใช้ทำเป็นสารฟอกสี

๗. ใบ ใช้เย็บเป็นแผงมุงหลังคา ทำฝากระเบื้อง ทำคอกหมู ทำคอกหมู ขนุน จำปาตะ ทำเชื้อเพลิง

๘. ต้นมะพร้าว ทำสะพาน ทำเสาเรือน ต้นมะพร้าวที่แก่จัดทำไม้กระดาน เครื่องเรือน ชุดทำเรือ ทำโต๊ะ เก้าอี้ และเชื้อเพลิง

๙. ก้านใบมะพร้าว ทำไม้กวาด ทำไม้กลัด ทำไม้จิ้มฟัน ทำเครื่องจักสาน และเชื้อเพลิง

๑๐. ทางมะพร้าว ทำฟืน ทำแฉับ บดขุง ทำเครื่องประกอบพิธีต่าง ๆ และอาหารเลี้ยงช้าง

๑๑. รกมะพร้าว ทำกระเปาะสตรี ทำที่กรองกะทิ

๑๒. กากมะพร้าว กากมะพร้าวที่คั้นหรืออัดเอาน้ำมันออกแล้ว ใช้เป็นอาหารมนุษย์ได้ทั้งควา-หวาน และใช้เป็นอาหารผสม เลี้ยงเป็ด ไก่ หมู และวัวได้ดี เพราะมีคุณค่าเป็นอาหารตามผลการวิจัยแล้วดังนี้

มีความชื้น	๑๑	เปอร์เซ็นต์
น้ำมัน	๖	เปอร์เซ็นต์
โซเดียม	๑๙.๘	เปอร์เซ็นต์
แป้ง	๔๕.๓	เปอร์เซ็นต์
เถ้า	๕.๗	เปอร์เซ็นต์
กาก	๑๒.๒	เปอร์เซ็นต์

๑๓. กากหรือมวง ใบมะพร้าวที่เหลือเมื่อเอาใยออกแล้ว อัดเป็นแผ่นไม้อัด ทำฝาบ้าน ผสมดินให้ร่วนซุยเหมาะกับความเร็วของพืช

๑๔. ถังมะพร้าว จันมะพร้าว สดประกอบเป็นอาหารได้ จันมะพร้าวแห้งใช้ทำเชื้อเพลิง

๑๕. ยอดมะพร้าว ใช้เป็นอาหารต้ม แกง ยำ

๑๖. รากมะพร้าว คนจนตามชนบท ใช้เป็นแปรงสีฟัน เคี้ยวแทนหมากเวลาหมากแพง หรือนานมากไม่ได้

๑๗. ปลูกเป็นไม้ประดับได้เป็นอย่างดี

ประโยชน์ของมะพร้าวทางยา

๑. น้ำมันมะพร้าวที่เคี่ยวใหม่ ๆ เป็นยานวดแก้เมื่อย แก้ฟกช้ำ และแก้ผมม่วง

๒. น้ำมันมะพร้าว ถ้ากลั่นเป็นพิเศษโดยใช้แทนน้ำมันตับปลา เป็นยาบำรุง แก้วอมแห้ง แรงน้อย

๓. น้ำมันมะพร้าว ที่เคี่ยวจากกะทิสด บำบัดโรคในในระยะแรกช่วยให้ร่างกายมีความต้านทานโรคดีขึ้น

๔. น้ำมันมะพร้าวผสมกับปูนแดง แก่น้ำร้อนลวกได้

๕. กากมะพร้าวที่คั้นกะทิแล้ว ทางแพทย์ใช้เป็นยาระบาย ทำยาพวกเพนิซิลลิน

๖. กากมะพร้าวที่เพาะเชื้อราแล้วใช้เลี้ยงสัตว์ เป็นยาเร่งให้สัตว์เติบโต

แข็งแรง (Anti Biotic)

๗. ถ่านที่เผาจากกะลามะพร้าว ใช้ขับดูดแก๊สพิษได้อย่างดี และแพทย์แผนโบราณไทยใช้น้ำมันที่สกัดจากกะลามะพร้าวทำยาแก้กลากเกลื้อนได้ และยังนำมาทำเป็นฟิลเตอร์กรองกรดจากบุหรี่

๘. น้ำมันมะพร้าวอ่อนมีฮอร์โมนในสมัยก่อน ๆ ไทยเรานิยมให้สตรีมีครรภ์ดื่มน้ำมันมะพร้าวอ่อนบ่อย ๆ เพื่อให้ทารกในครรภ์แข็งแรง และช่วยให้มารดามีกำลังดีด้วย

๙. คนป่วยเป็นไข้หวัด ถ้าใช้น้ำมันมะพร้าวหอมผสมยาหอมจะเป็นยาชูกำลัง

๑๐. คนที่ถูกรมยา ถ้าใช้น้ำมันมะพร้าวล้างหน้าจะไม่ม่วง

๑๑. คนที่ถูกยาพิษ ส่วนมากในชนบทให้กินน้ำมันมะพร้าวแก้

๑๒. ราก ต้มเป็นยาสมุนไพรแก้บิด ท้องเสีย ยาขับปัสสาวะและอมแก้ปากเปื่อยได้



● ● จะเห็นว่ามะพร้าว นั้นเป็นต้นไม้คู่ชีวิตคนไทยจริง ๆ เพราะใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน อย่างไรก็ตาม อาชีพทำสวนมะพร้าวของคนได้กลับได้รับความนิยมน้อยลงเรื่อย ๆ เพราะพื้นที่ส่วนหนึ่งถูกใช้ปลูกปาล์มน้ำมัน และทำสวนยางพารา ● ●

จะเห็นว่ามะพร้าว นั้นเป็นต้นไม้คู่ชีวิตคนไทยจริง ๆ เพราะใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน อย่างไรก็ตาม อาชีพทำสวนมะพร้าวของคนได้กลับได้รับความนิยมน้อยลงเรื่อย ๆ เพราะพื้นที่ส่วนหนึ่งถูกใช้ปลูกปาล์มน้ำมัน และทำสวนยางพารา ตลอดจนราคาในปัจจุบันก็ไม่เป็นที่ดึงดูดใจ แต่ที่เกาะสมุยมะพร้าวยังเป็นเอกลักษณ์ของเกาะใช้ดึงดูดนักท่องเที่ยวได้

เป็นอย่างดี เป็นที่น่าเสียดายว่ามะพร้าวจำนวนมากบริเวณจังหวัดชุมพร ถูกทำลายล้มลงโดยพายุไต้ฝุ่นเกย์ เมื่อปี พ.ศ. ๒๕๓๒ การปลูกทดแทนคงมีบ้าง แต่ไม่มากนัก เพราะราคาไม้ผลชนิดอื่นดึงดูดใจกว่า แต่ก็เชื่อว่ามะพร้าวยังคงมีอยู่คู่กับชีวิตต่อไป ●



เอกสารอ้างอิง

ชาติ ช่างไม้งาม (๒๕๒๓) ประโยชน์ของมะพร้าว, ข่าวกองทุนสงเคราะห์การทำสวนยาง, หน้า ๓๙-๔๔ ปีที่ ๑๘ : ๗๒.

ณรงค์ โฉมเฉลา (๒๕๓๐), การเลี้ยงคัพภะมะพร้าวกะทิในหลอดแก้ว ชัยพฤกษ์วิทยาศาสตร์, ปีที่ ๓๔ : ๑๕, สค. ๓๐ : ๓๐-๓๔.

วาลนา วงษ์ใหญ่ (๒๕๒๗) มะพร้าว, พฤษศาสตร์พืชเศรษฐกิจ เล่ม ๑ ภาควิชาพืชไร่ฯ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

โอวาส จุฑานนท์ (๒๕๒๖) มะพร้าว, พืชเศรษฐกิจ เล่ม ๒, ภาควิชาพืชไร่ฯ คณะเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

Purseglove, J.W. (1985) Tropical Crops: Monocotyledons, ELBS, Longman Singapore.

Williams, C.N. (1975). The Agronomy of the Major Tropical Crops. Oxford Univ. Press. London.